

Jardins de Babylone - Jurançon Sec - 2017



Au cœur du Béarn, sur les coteaux cultivés en terrasse d'Aubertin, Louis-Benjamin Dagueneau, avec l'aide précieuse de Guy Pautrat, poursuit brillamment l'œuvre initiée par son père et réussit un Jurançon sec qui ne ressemble à aucun autre.

A la différence de l'immense majorité des vins de l'appellation, exclusivement assemblés à partir de petit et gros manseng et de petit courbu, ici les Dagueneau ont choisi de redonner vie à deux cépages autochtones qui constituent le cœur de l'assemblage : les rares camaralet et lauzet. Associés aux 3 cépages habituels de l'appellation, ils contribuent largement à donner au vin une ampleur remarquable et ses notes épicées caractéristiques.

Cette cuvée tout à fait confidentielle (à peine quelques centaines de bouteilles produites) exprime une rare profondeur, guidée par une superbe trame minérale et un élevage d'une précision redoutable. Les arômes d'agrumes, d'ananas, de mangue, de poire fraîche et de coing sont d'une grande pureté. Ils portent en eux une énergie prodigieuse.

La bouche est ample et vibrante, oscillant entre la douceur du miel et de beaux amers de citron confit, de pamplemousse, doublés de saveurs gourmandes cakes aux fruits confits. La finale ravit par sa longueur, dans un registre épicé, entre poivre, safran et cardamome...

L'ampleur et la précision de structure finissent d'installer ce Jurançon sec comme un grand vin de gastronomie, parfait sur des gambas au curry, une nage de langoustines, un gratin de fruits de mer, des poissons en sauce... ou une cuisine plus épicée comme un tandoori de poulet. Un régal !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Jardins de Babylone - Jurançon Sec - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Profond et minéral, pierre à fusil.

Coing frais, prune jaune, ananas et agrumes toniques, entre citron confit et mandarine. Notes pâtisseries gourmandes (cake aux fruits confits). Miel de genêt ou de mimosa. Epices douces (safran, muscade)

Bouche : Grosse densité en entame, puis de la vivacité. Une matière élastique, cristalline même ensuite. Bel équilibre entre la gourmandise de fruits rôtis au miel et de beaux amers énergiques, sur le pamplemousse. Finale enlevée et épicée

Accords mets-vins : Crabe farci. Gambas grillées avec une pointe de curry. Tandoori de poulet. Lotte en sauce au safran.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Jurançon

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Camaralet, lauzet, petit et gros manseng, petit courbu.

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques